

# Tempo libero

Stili di vita, viaggi tecnologia e benessere

## Il libro

### Cara Puglia, «Dio come ti olio»

di BEPI CASTELLANETA

U livi secolari e millenari, proprio come l'olio di Puglia. Antiche tradizioni in grado di modificare (in meglio) il concetto di gastronomia imprimendo un salutare bollino di buon gusto e tanta salute. Del resto basta poco per cambiare i piatti in tavola, anche un filo d'olio. E proprio attorno a uno dei prodotti principe della regione ruota il progetto editoriale «Dio come ti olio», 136 pagine, il secondo libro della collana «Dove c'è gusto», diretta dalla giornalista leccese Leda Cesari, esperta di enogastronomia, per la edizione Il Raggio Verde. Il volume sarà presentato oggi alla Tenuta Monacelli, poco distante da Lecce, dove si terrà una cena degustazione. «Dopo aver erroneamente creduto, per decenni, di essere una terra povera, per la quale non valeva neppure la pena immaginare modelli di sviluppo cosiddetti moderni - spiega Cesari - abbiamo scoperto di essere ricchi, anzi ricchissimi». Il motivo: «Essere stati risparmiati dall'epopea dell'industrializzazione selvaggia che ha distrutto interi territori. E allora ben venga - prosegue - la promozione di tutto ciò che costituisce un patrimonio che non ha solo valenze enogastronomiche, vista la sua importanza anche a fini di salute e benessere psicofisico collettivo». Il riferimento è a «olio, vino, prodotti tipici: risorse strepitose che tutto il mondo ci invidia». Nel libro il presidente dell'associazione cuochi baresi - nonché vicepresidente della Federazione italiana cuochi area Sud, Giacomo Giancaspro, si sofferma sulla necessità di «diffondere anche nelle nuove generazioni la cultura dell'olio» mentre il racconto del territorio si specchia negli scatti del fotografo Bruno Barillari; al giornalista Danilo Siciliano è affidato un excursus storico sull'olio e il volume si chiude con il saggio della giornalista Alessandra Bianco, che spiega come questo tipico prodotto sia da sempre considerato un ingrediente di bellezza e salute. E poi ancora, ci sono le pagine dedicate agli chef: Andrea Catalano, Giovanni Curri, Donato Episcopo, Mario Falco, Alessio Gubello, Gegè Mangano, Alessandra Moschetini, Emanuele Natalizio, Franco Tornese, Ippazio Turco, autori di piatti che interpretano la gastronomia tra innovazione e tradizione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



# La prova di forza

## Un ponte carico di spaghetti, così si diventa bravi ingegneri

di FRANCESCA MANDESE

Qualcuno ricordava quello di Brooklyn, qualcun altro il Golden Gate di San Francisco, altri ancora potrebbero diventare modelli per ponti tanto originali quanto improbabili. Tutti piccoli, leggeri, resistenti e fatti esclusivamente di pasta e colla. Sono rimasti in piedi per pochissime ore, quelle necessarie a essere esposti e poi sottoposti alla prova di carico che li ha inevitabilmente distrutti.

I venti modellini di ponte, realizzati grazie a spaghetti, lasagne, bavette e zitoni forniti dalla ditta Granoro, hanno animato la prima edizione italiana della Spaghetti Bridge Competition 2013, organizzata dal dipartimento dell'Ingegneria dell'innovazione dell'Università del Salento di Lecce nell'ambito della didattica dei corsi di Scienza delle costruzioni, tenuti dai professori Giorgio Zavarise e Laura De Lorenzis. Un modo deci-

samente alternativo per permettere libero sfogo alle menti dei futuri ingegneri.

A partecipare, infatti, sono stati studenti e neo laureati, singolarmente o in gruppi di massimo quattro persone, che si sono così cimentati nella più difficile delle prove: costruire un ponte sospeso che coniughi bellezza, resistenza, elasticità e sicurezza. La partecipazione era vincolata al rispetto di alcune regole quali il peso massimo di un chilogrammo (esclusa la piattaforma di carico), l'altezza massima di 50 centimetri e la lunghezza massima di un metro, un impalcato di almeno 5 centimetri

in rappresentanza di una superficie stradale e fessure larghe massimo 2 millimetri.

I modelli sono stati esposti nell'aula magna dell'edificio «Angelo Rizzo» della facoltà di Ingegneria, a Ecotkne. Dopo la visita del rettore, Domenico Laforgia, il professor Zavarise, davanti a un pubblico numeroso e attento, ha dato il via alla prova di carico. Ciascun ponte è stato poggiato su due supporti sistemati alle estremità. È poi stato agganciato un dinamometro nella parte sottostante con il quale è stato applicato un peso che aumentava progressivamente fino all'inevitabile cedimento

della struttura. Ad ogni schianto dei modellini è partito un applauso direttamente proporzionale al peso sopportato da ciascuna struttura. La commissione ha poi attribuito un primo, un secondo e un terzo premio agli autori dei primi tre ponti della graduatoria di merito, nonché un premio speciale per il ponte esteticamente più bello. Ai primi classificati, Emanuele Antonazzo, Luigi Andrianello, Dario Martina e Michele Colla, è stato consegnato un buono di 150 euro da spendere nella libreria Liberrima di Lecce. Il ponte più bello è stato quello realizzato da Matteo Miglietta al quale è andato un

premio di consolazione.

La gara organizzata ieri a Lecce è la prima di questo genere in Italia, mentre ha già una lunga tradizione nelle università statunitensi. «Un modo decisamente inconsueto per promuovere una delle facoltà di maggior prestigio della Puglia, a cui Granoro non ha voluto far mancare il proprio sostegno - dicono i responsabili del noto pastificio pugliese -, nell'ottica di promuovere le iniziative meritevoli del territorio. Scuola e impresa hanno il dovere di viaggiare sullo stesso binario, legate da connubio sempre più stretto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

» **I vincitori** Una squadra di quattro laureandi in Ingegneria civile ha battuto tutti i concorrenti con un ponte a semicerchio

## Antonazzo: «Splendida esperienza»

LECCE — «Quella del professor Zavarise è stata un'idea stupenda, per noi è stato bellissimo lavorare alla costruzione di un ponte, un'esperienza entusiasmante che ci servirà moltissimo per il nostro futuro di ingegneri».

Emanuele Antonazzo ha appena ricevuto il premio della prima edizione del concorso Spaghetti Bridge Competition 2013. Lo dividerà con i colleghi di corso Luigi Andrianello, Dario Martina e Michele Colla. Compongono un gruppetto affiatato di studenti del terzo anno di Ingegneria civile, ormai prossimi al conseguimento della



Emanuele Antonazzo, vincitore con altri tre colleghi

laurea, e sono tutti salentini. Di Carpi-gnano Antonazzo, di Martino Andrianello, di Lequile Colla e di Lecce Martina.

Il loro ponte, un semplice semicerchio costruito con bavette numero 13, zitoni e giusto un paio di strisce di lasagne, era lungo 101 centimetri, alto 50 e pesava esattamente un chilogrammo. «Abbiamo sfruttato al massimo le misure indicate nel regolamento», spiega Antonazzo. Alla prova di carico ci sono voluti ben 51,2 chilogrammi prima che la struttura cedesse.

«Non ci siamo ispirati a nessun ponte esistente - dice ancora lo studente -, abbiamo lavorato di fantasia. Da lunedì scorso, e per i tre giorni successivi, abbiamo dedicato 5-6 ore della nostra giornata alla costruzione. Giovedì, invece, alla vigilia della prova, siamo andati avanti fino a mezzanotte per mettere a punto ogni cosa».

Per i vincitori, e non solo per loro, un'esperienza da ripetere e magari ampliare.

F. M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA